

# CURSO OFICIAL FDA – BPCS
# BETTER PROCESS CONTROL SCHOOL
## (FDA RECOGNITION PROGRAM)

Aprobado por:

La Escuela de Mejores Controles de Procesos (BPCS) certifica a los supervisores que trabajan con productos de baja acidez o acidificados.

Las regulaciones de la FDA requieren que cada procesador de alimentos de baja acidez o Acidificados operen bajo la supervisión contínua de un Supervisor CERTIFICADO en la producción inocua de estos productos.

La BPCS proporciona la aplicación práctica de los principios de dichas regulaciones.
Estas regulaciones igualmente aplican a alimentos animales enlatados de baja acidez.

### EJECUCIÓN: ONLINE EN VIVO

Día 1: Martes 15 de Diciembre de 2026
Día 2: Miércoles 16 de Diciembre de 2026
Día 3: Jueves 17 de Diciembre de 2026
Día 4: Lunes 21 de Diciembre de 2026

### HORARIO:
10h30 – 19h30 (Hora Santiago - Chile)

### DURACIÓN DEL PROGRAMA:
32 horas

### OBJETIVOS:

Instruir y certificar a los encargados de la gestión o supervisión de los sistemas de procesamiento térmico, acidificación y evaluación de cierres, para productos acidificados y de baja acidez, a fin de cumplir con la legislación americana que establece que “cada empresa que procese alimentos enlatados acidificados o de baja acidez deben operar bajo la supervisión continua de un Supervisor CERTIFICADO durante la producción”.

### AGENDA DEL PROGRAMA:

- Capítulo 1 Introducción
- Capítulo 2 Microbiología de Alimentos Procesados Térmicamente
- Capítulo 3 Saneamiento para Autoclaves y Cocinas Atmosféricas
- Capítulo 4 Sanitización de Sistemas Continuos
- Capítulo 5 Cierre para Envases Metálicos y Plásticos de doble sello
- Capítulo 6 Cierre para Envases de Vidrio y Plástico Twist-Off
- Capítulo 7 Envases Flexibles y Semirígidos
- Capítulo 8 Introducción al Procesamiento Térmico
- Capítulo 9 Equipamiento y Operación de Autoclaves
- Capítulo 10 Autoclaves de vapor saturado por lotes: Estacionarias y con Agitación
- Capítulo 11 Autoclaves con Agitación - Continuos
- Capítulo 12 Autoclaves con Sobrepresión: Estacionarias y con Agitación
- Capítulo 13 Autoclaves Hidrostáticas
- Capítulo 14 Sistemas de procesamiento y envasado asépticos
- Capítulo 15 Procesos Térmicos Suaves

El Curso sigue y utiliza el material didáctico, Alimentos Enlatados: Principios de Control del Proceso Térmico, Acidificación, y Evaluación del Cierre de los Envases, 9na. Edición (disponible en inglés) o 8va. Edición (disponible en español), que es el texto aprobado por la US FDA (Administración de Alimentos y Drogas) para el dictado del Curso FDA “BETTER PROCESS CONTROL SCHOOL (BPCS)”.

**Cupo Máximo: 10 Participantes**



### DIRIGIDO A:

- Supervisores de operadores de autoclaves e inspectores de sellos.
- Operadores de autoclave e inspectores de sellos.
- Gerentes y dueños de compañías de alimentos deseando entender los reglamentos y los factores que rigen sus procesos.
- Todas las personas involucradas directa o indirectamente en la elaboración, procesamiento, fraccionamiento, empacado y almacenamiento de productos alimenticios que se destinen a los EEUU.
- Profesionales de empresas exportadoras de productos regulados por el Título 21 del Código de Regulaciones Federales (CFR), partes 113 (baja acidez) y 114 (acidificados) y regulaciones similares de la FDA).
- Gerentes y Mandos medios de empresas relacionadas con procesamiento térmico de alimentos, productos acidificados, envases herméticamente cerrados, envasado aséptico y productos enlatados de baja acidez y acidificados.
- Autoridades sanitarias y Encargados de asuntos normativos y regulatorios del ámbito público o privado.
- Auditores, consultores, capacitadores del área inocuidad y calidad de los alimentos.
- Público en general interesado en dar soporte a empresas exportadoras.

## CERTIFICACIÓN

Para obtener el Certificado de este curso que acreditará su formación en BETTER PROCESS CONTROL SCHOOL, deberá participar en todas las sesiones de trabajo, presentaciones y discusiones. Adicionalmente deberá aprobar los exámenes de los capítulos pertinentes para el Certificado que requiera, ya sea para Alimentos de Baja Acidez o Alimentos Acidificados o Alimentos Asépticos.
El Certificado es emitido por Global Services SM&R Training & Consulting*, firmado por Lead Instructor y es reconocido por FDA

* Global Services SM&R Training & Consulting es una institución que pertenece a las Escuelas Asociadas, autorizadas por FDA para el dictado de Cursos BPCS. Puede revisar el listado de instituciones asociadas, autorizadas para impartir este curso en:
https://consumerbrandsassociation.org/wp-content/uploads/2025/06/2025-Partner-School-Brochure_new.pdf

| Capítulos del Curso FDA-BPCS (Better Process Control School) (FDA Recognition Program) | Certificado Baja Acidez (Autoclaves) | Certificado Aséptico | Certificado Acidificados |
|---|---|---|---|
| Capítulo 1 Introducción | Requerido | Requerido | Requerido |
| Capítulo 2 Microbiología de Alimentos Procesados Térmicamente | Requerido | Requerido | Requerido |
| Capítulo 3 Saneamiento para Autoclaves y Cocinas Atmosféricas | Requerido | - | Por lo menos uno de estos es requerido |
| Capítulo 4 Sanitización de Sistemas Continuos | - | Requerido | |
| Capítulo 5 Cierre para Envases Metálicos y Plásticos de doble sello | Por lo menos uno de estos es requerido | Por lo menos uno de estos es requerido | Por lo menos uno de estos es requerido |
| Capítulo 6 Cierre para Envases de Vidrio y Plástico Twist-Off | | | |
| Capítulo 7 Envases Flexibles y Semirígidos | | | |
| Capítulo 8 Introducción al Procesamiento Térmico | Requerido | Requerido | Requerido |
| Capítulo 9 Equipamiento y Operación de Autoclaves | Requerido | - | - |
| Capítulo 10 Autoclaves de vapor saturado por lotes: Estacionarias y con Agitación | Por lo menos uno de estos es requerido | - | - |
| Capítulo 11 Autoclaves con Agitación – Continuos | | - | - |
| Capítulo 12 Autoclaves con Sobrepresión: Estacionarias y con Agitación | | - | - |
| Capítulo 13 Autoclaves Hidrostáticas | | - | - |
| Capítulo 14 Sistemas de procesamiento y envasado asépticos | - | Requerido | - |
| Capítulo 15 Procesos Térmicos Suaves | - | - | Requerido |

## INVERSIÓN:

**Inversión Normal Por Participante: CLP $ 759.050 + IVA**

**Descuento por inscripción y pago anticipado:**
15% Pago antes del 23-Noviembre-2026 (CLP $ 645.050 + IVA)
10% Pago antes del 30-Noviembre-2026 (CLP $ 683.050 + IVA)
05% Pago antes del 08-Diciembre-2026 (CLP $ 721.050 + IVA)

**Tarifa Empresarial (3 ó más participantes): USD $ 740.050 + IVA p/p**

**Descuento a partir de 3 personas:**
Pago antes del 23-Noviembre-2026 (CLP $ 655.oo + IVA p/p)
Pago antes del 30-Noviembre-2026 (CLP $ 695.oo + IVA p/p)
Pago antes del 08-Diciembre-2026 (CLP $ 745.oo + IVA p/p)

## INVERSIÓN INCLUYE:

- Acceso a Plataforma virtual
- Exámenes / evaluaciones del Curso Oficial FDA – BPCS
- Certificado es emitido por Global Services SM&R Training & Consulting*, firmado por Lead Instructor y es reconocido por FDA

## NO INCLUYE:

***Manual Oficial Autorizado por la FDA en formato digital o físico.**

**Recomendación:** Para su participación en este curso, se recomienda al participante adquirir el manual ya sea en versión digital o en físico.
Puede adquirirlo en Amazon.
Le proporcionaremos cualquier detalle al respecto.

## METODOLOGÍA Y EVALUACIÓN:

- Uso de Plataforma Virtual online en vivo
- Uso de ayudas audiovisuales
- Ejercicios y casos prácticos
- Evaluación de cada capítulo. Incluyendo exámenes aprobados por la FDA.

## EXPOSITOR:



### Dr. Jorge Descalzo
**Lead Instructor**
**Better Process Control School**

- Lead Instructor FSPCA for Preventive Controls Human Food (PCQi Human Food)
- Lead Instructor FSPCA for Preventive Controls Animal Food (PCQi Animal Food)
- Lead Instructor FSPCA Intentional Adulteration Vulnerability Assessments (IAVA)
- Lead Instructor FSPCA for Foreign Supplier Verification Program (FSVP)
- ToT y Lead Trainer PSA Produce Safety Alliance
- Train the Trainer AFDO / Seafood HACCP Alliance for SHA Basic Seafood HACCP Course, and Sanitation Control Procedures (SCP) Course
- Miembro del Sub-Comité Internacional en el Grupo de Soporte Técnico de la FSPCA, desde Octubre 2015 a la fecha.
- Miembro del Comité Food Defense AFDO.
- Master Food Science, Universidad Católica de Argentina.
- PhD Chemistry-Physical, Universidad Nacional de Buenos Aires, Argentina.
- Postgraduate PhD Food –Science, University of Maryland, USA.

## Mayor Información para Inscripciones y Registro:


**Giuliana Flores D.**
ventaslatam3@smrconsultores.com
PBX: +56-232100929
Chile

**Maira Vaca D.**
maira.vaca@smrconsultores.com
Teléf: +51-1-4801042 - Móvil: +51-952-423300
Perú


**MODALIDAD: INCOMPANY / INHOUSE:**
¿Interesado en desarrollar y ejecutar este Curso para su empresa?

Contactar a: **Paul Seminario L.**
paul.seminario@smrconsultores.com
Telf.: + 56-232100929 - Móvil: +56-986604607

**Forma de Pago:**
Transferencia bancaria y tarjeta de crédito.

**Aceptamos todos las tarjetas de credito:**

MasterCard VISA AMERICAN EXPRESS Diners Club International

**Organizan:**

GLOBAL SERVICES SM&R TRAINING & CONSULTING

SM&R ACADEMY

**www.smrconsultores.com**